



Ikan pindang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Syarat pelabelan.....	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses ikan pindang.....	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan pindang.....	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan pindang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2717-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor. Dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan pindang – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan ikan pindang.

2 Acuan normatif

SNI 2717.2:2009, *Ikan pindang – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk akhir yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa ikan pindang dan mempunyai jaminan mutu

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan pindang sesuai SNI 2717.2:2009.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Alat perebusan;
- b) Bak penampungan;
- c) Keranjang plastik;
- d) Meja proses;
- e) Pisau;
- f) Timbangan;
- g) Wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan pindang mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Pindang air garam

6.1.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. Penanganan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku maksimal 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir

6.1.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dibuang insang dan isi perutnya. Penyiangan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

6.1.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.

- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air dingin. Pencucian dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku maksimal 5 °C.

6.1.4 Perendaman dalam larutan garam

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mencegah kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan direndam dalam larutan garam 5 % - 10 % selama 15 menit dan dilakukan secara saniter.

6.1.5 Penyusunan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan susunan ikan yang rapi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan disusun dalam wadah secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

6.1.6 Perebusan

- a) Potensi bahaya: kematangan ikan tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan pindang yang matang sesuai spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan direbus dalam larutan garam 10 % yang mendidih. selama 30 menit - 60 menit sesuai dengan ukuran ikan.

6.1.7 Penyiraman

- a) Potensi bahaya: ikan pindang yang kurang bersih.
- b) Tujuan: untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada ikan.
- c) Petunjuk: ikan yang sudah matang diangkat dan disiram dengan air panas (90 °C - 100 °C) yang bersih. Kemudian ditiriskan.

6.2 Pindang garam

6.2.1 Penerimaan

- b) Potensi bahaya: kemunduran mutu, dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutu. Penanganan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku antara 0 °C - 5 °C.

6.2.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dibuang insang dan isi perutnya. Penyiangan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

6.2.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air dingin. Pencucian dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku maksimal 5 °C.

6.2.4 Penyusunan dan penggaraman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan susunan ikan yang rapih, mencegah kontaminasi bakteri patogen dan mengawetkan.
- c) Petunjuk: ikan disusun dalam wadah secara berlapis dengan garam. Bagian bawah dialasi dengan bahan yang tidak mencemari produk dan ditambahkan garam. Ikan ditutup dengan kertas tebal dan pada bagian atasnya diberi lapisan garam. Jumlah garam total yang digunakan 20 % sampai dengan 30 % dari berat ikan. Ikan disiram air dengan volume berkisar sepertiga dari wadah perebusan.

6.2.5 Perebusan I

- a) Potensi bahaya: kematangan ikan yang tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan pindang yang matang sesuai spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan direbus dalam air mendidih selama 1 jam sampai dengan 4 jam tergantung pada ukuran ikan.

6.2.6 Perebusan II

- a) Potensi bahaya: kematangan dan kekeringan ikan yang tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan pindang yang matang dan kering sesuai spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: air rebusan dibuang sebagian, kemudian perebusan dilanjutkan dengan nyala api yang kecil selama kurang lebih 1 jam tergantung dari ukuran ikan.

6.2.7 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan pindang dengan tekstur yang baik.
- c) Petunjuk: ikan pindang yang sudah matang diangkat bersama wadahnya dan didinginkan dalam ruang yang bersih dan saniter

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan pindang bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan pindang.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk pindang ikan yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) nama produk;
- b) daftar bahan yang digunakan;
- c) berat bersih atau isi bersih;
- d) nama dan alamat produsen;
- e) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Ikan pindang disimpan dalam ruangan yang terlindung dari penyebab-penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti panas, insekta dan binatang pengerat. Kelembaban udara ruangan dijaga serendah mungkin. Untuk memperpanjang daya simpan ikan pindang disimpan pada ruang dengan suhu dingin/beku.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses ikan pindang



Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan pindang





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id